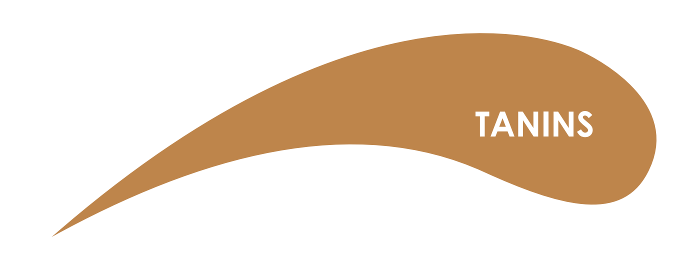




TANIXEL GRANULE

Tanin de châtaignier sous forme granulée
pour la clarification et la stabilisation des moûts et des vins

CARACTERISTIQUES

TANIXEL est un tanin de châtaignier pur (tanin ellagique) extrait à l'eau.

Provenant de troncs d'arbres âgés de 50 à 75 ans qui sont écorcés et séchés, **TANIXEL** est l'un des tanins les plus réactifs avec les protéines. Il est le tanin idéal pour les collage protéique notamment en association avec la gélatine (**GELISOL**) et agit efficacement contre les oxydases naturelles du raisin qui sont des protéines (tyrosinase et laccase secrétée par Botrytis Cinerea).

TANIXEL peut être ajouter en cours de vinification mais aussi en phase d'élevage des vins rouges.

Cette forme granulée apporte un confort à l'utilisation en réduisant considérablement les dégagements de poudre.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Protège,en vinification en rouge, la couleur par le phénomène de co-pigmentation permettant ainsi d'obtenir des vins rouges plus colorés.
- Participe à l'équilibre organoleptique des vins rouges en apportant de la structure.
- Réagit très vivement avec les protéines du moût et du vin.

APPLICATIONS

- Pour la vinification et l'évage des vins.
- Pour la clarification et la stabilisation des moûts et des vins.
- Pour protèger la couleur par le phénomène de co-pigmentation en vinification en rouge.

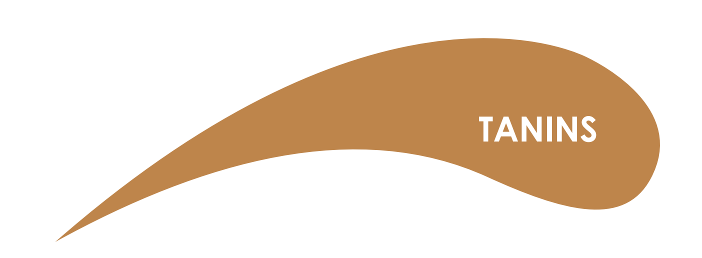
DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 50 g/hL
· Pour les vins rouges : 15 à 50 g/hL
· Pour les vins blancs : 5 à 10 g/hL en association avec **GELISOL** à 2 à 10 cl/hL
Dose maximale légale selon la règlementation européenne : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**







MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions d'utilisation :
Ajouter le produit de manière fractionée afin d'apprécier au mieux son influence au niveau de la dégustation.
Ajouter le produit impérativement la veille du collage protéique.
Employer de l'eau chaude pour faciliter la dissolution.

Produit pour usage oenologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la règlementation en vigueur.

INGREDIENTS

Tanins ellagiques issus exclusivement de châtaigniers.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 12 x 1 kg
Sac de 12,5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

